

**Articolazione didattica del Corso ITS biennio 2024-2026**  
**"Tecnico Superiore MASTRO PASTAIO"**  
**(Acronimo: PASTAIO)**

**Sede del Corso: Bari presso la sede operativa del Palazzo dei Servizi della CCIAA in Via Emanuele Mola, 19**

**Le attività didattiche sono previste in presenza presso la sede di ciascun Corso/Laboratori e si articolano prevalentemente in 5 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, in orario antimeridiano**

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	di cui Verifica	Annualità
<b>TECNICO PROFESSIONALE - MASTRO PASTAIO</b>	<b>Macchine per pasta: Pastorizzazione</b>	30	Conoscere le macchine e loro funzionamento. Saper gestire un processo di pastorizzazione, tempi e temperature.	25	5		1	1
	<b>Valutazione sensoriale pasta fresca</b>	25	Conoscere i criteri di valutazione sensoriale. Saper valutare una pasta fresca - sensi e valori nutrizionali	15		10	1	1
	<b>Food Cost</b>	25	Conoscere le spese medie delle materie prime e di produzione. Saper valutare i Food cost nel pastificio	5	20		1	1
	<b>Produzione di pasta di un formato lungo estruso</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato lungo estruso	5		20	1	1
	<b>Produzione di pasta di un formato corto laminato</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato corto laminato	5		20	1	1
	<b>Produzione di pasta di un formato lungo laminato</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato lungo laminato	5		20	1	1
	<b>Produzione di pasta di un formato ripieno</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre un formato ripieno	5		20	1	2
	<b>La pastorizzazione della pasta</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper pastorizzare un formato di pasta	5		20	1	2
	<b>Produzione di pasta surgelata</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta surgelata	5		20	1	2
	<b>Produzione di pasta fresca all'uovo</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta fresca all'uovo	5		20	1	2
	<b>Produzione di pasta secca all'uovo</b>	25	Conoscenza delle tecniche di pastificazione. Saper produrre una pasta secca all'uovo	5		20	1	2